

	05 Ekim 2016					06 Ekim 2016					07 Ekim 2016	
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B
09 <sup>00</sup> -10 <sup>30</sup>	Açılış					Mikr	Bes	Müh	Et	Polt	Trım	Serb
10 <sup>30</sup> -11 <sup>00</sup>	Çay Arası					Çay Arası					Çay Arası	
11 <sup>00</sup> -12 <sup>30</sup>	Mikr	Bes	Süt	Güv	Kim	Mikr	Etik	Müh	Et	Yeni	Poster Sunu 05, Kapanış	
12 <sup>30</sup> -13 <sup>30</sup>	Öğle Yemeği					Öğle Yemeği					Öğle Yemeği	
13 <sup>30</sup> -14 <sup>15</sup>	Poster Sunu 01					Poster Sunu 03					Sosyal Program	
14 <sup>15</sup> -15 <sup>45</sup>	Mikr	Bes	Süt	Güv	Kim	Btek	Anlz	Mey	Glnk			
15 <sup>45</sup> -16 <sup>15</sup>	Çay Arası					Çay Arası						
16 <sup>15</sup> -17 <sup>45</sup>	Mik	Bes	Süt	Thl		Btek	Anlz	Mey	Polt			
17 <sup>45</sup> -18 <sup>30</sup>	Poster Sunu 02					Poster Sunu 04						
18 <sup>30</sup> -22 <sup>00</sup>	Açılış Kokteyli					Gala Yemeği						

## 04 Ekim 2016 Salı

09<sup>00</sup> Bitkisel Yağ Analizleri / Gıda Mikrobiyolojisi Kursu

13<sup>00</sup> Kayıtlar başlıyor

18<sup>30</sup> Açılış Kokteyli; Balkan Kongre Merkezi

## 05 Ekim 2016 Çarşamba

A0 Açılış 05 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-11<sup>30</sup>

Açılış Konuşmaları

Açılış Konferansı 01 (Öğrenci sunusu)

Sürdürülebilir tarım ve gıda

Gülten Kolcuoğlu & Büşra Kanat; Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Açılış Konferansı 02 (Öğretim Üyesi sunusu)

Atatürk dönemi ve sonrasında tarım politikalarının gıda sanayisine yansımaları

Prof. Dr. Aynur Gül Karahan; Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

### A1 Gıda Mikrobiyolojisi 01. 05 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>

Oturum Başkanları: Prof. Dr. Zeynep H. Katnaş, Yrd. Doç. Dr. Fatma Y. Öztürk

S136 Listeria monocytogenes'in asit dirençli türlerinin ...; Emel Ünal Turhan

S147 Bakteriyofaj enkapsülasyonu ve potansiyel uygulamaları; Cem Karagözlü

S149 Dünyada ve Türkiye'de gıda kaynaklı hastalıklar, kontrol etme ...; Mehmet Yüksel

S161 Tulum peynirinden izole edilen Cronobacter spp. prevalansı ve ...; Özgür Gölge

S200 İstanbul'da satışa sunulan bazı ekmek çeşitlerinin ...; S. Kemal Büyükkunal

### A2 Gıda Mikrobiyolojisi 02. 05 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>

Oturum Başkanları: Prof. Dr. Lütfü Çakmakçı, Yrd. Doç. Dr. Ayşe Avcı

S165 Prediktif mikrobiyoloji ve mikrobiyel gıda güvenliği ...; Selin Kalkan

S192 Süt toplama merkezlerindeki çiğ inek sütlerinin mikrobiyolojik ...; Ayşe Gülin Eser

S199 Gıda kaynaklı Enterococcus faecalis ve Enterococcus faecium ...; Tülay Elal Muş

S227 Gıdalardaki fusarik asit mikotoksininin genetik hasar üzerine ...; Sevcan Mamur

S557 Ezine peynirinden izole edilen laktik asit bakterilerinin ...; Başar Uymaz Tezel

### **A3 Gıda Mikrobiyolojisi 03. 05 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Ayhan Temiz, Yrd. Doç. Dr. Selin Kalkan*

- S302 Staphylococcus aureus suşlarının peynir içerisindeki gelişimleri; Özlem Pelin Can
- S360 Püskürterek kurutma yöntemi kullanılarak ısıl stabilizasyonu ...; Sultan Arslan
- S382 Oleoresin içeren yenilebilir filmlerin üretimi ve bazı ...; Ahmet Oktay Küçüközet
- S392 Geleneksel olarak üretilen incir ve dut sirkelerinin antimikrobiyel etkisi; Gülden Kılıç
- S405 Hayvansal gıdalarda Listeria türlerinin varlığının konvansiyonel ...; Ayla Eyi Gencan

### **B1 Beslenme, Fonksiyonel Gıdalar 01. 05 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Cemal Talu, Yrd. Doç. Dr. Cem Baltacıoğlu*

- S125 Biyoaktif bileşenler ve yağ asitleri bileşimi bakımından önemli bir ...; Ümit Geçgel
- S127 "Slow-Food" manifestosu ve dünya üzerindeki yansımaları; Emine Nakilcioğlu Taş
- S156 Afet sonrası yapılan gıda yardımlarında, ihtiyaç sahiplerinin ...; İbrahim Sülmen
- S160 Geleneksel ve endüstriyel fonksiyonel tahıl ürünleri ve ...; Evrim Ö. Kanmaz
- S177 Şebinkarahisar ilçesinde üretilen dut pekmezi ve karadut ...; E. Seyhan Gezen

### **B2 Beslenme, Fonksiyonel Gıdalar 02. 05 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. N. Yasemin Yalım, Yrd. Doç. Dr. Mustafa Evren*

- S252 Nar Suyu konsantratu ilavesi ile fonksiyonel yoğurt üretimi; Nazan Kavas
- S264 Fonksiyonel süt ürünlerinin beslenmemizdeki önemi; Gülfem Ünal
- S290 Gıdaların minerallerle zenginleştirilmesine yönelik uygulamalar; Dilek Dülger Altınel
- S327 Farklı un ve su oranlarının enzime dirençli nişasta oluşumu ...; Cihadiye Candal
- S471 Fonksiyonel gıdaların insan sağlığı açısından ...; Oktay Yerlikaya

### **B3 Beslenme, Fonksiyonel Gıdalar 03. 05 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Sühendan Mol Tokay, Yrd. Doç. Dr. Mecit Halil Öztop*

- S487 Arpa ve yulaf ekmeğinin iştah üzerine etkileri; Zeynep Caferoğlu
- S504 Fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş yoğurt üretiminde yeni trendler; Nayil Dinkçi
- S509 Gıdaların in vitro glisemik indekslerinin belirlenmesi; Mustafa Yaman
- S545 Toplu beslenme işletmelerinde çalışanların iyotlu tuz kullanımı; Ahsen Erginsoy
- S548 Üzüm çekirdeğinin gıdalarda doğal antioksidan ve antimikrobiyel ...; Ayşe Sarıçam

### **C1 Süt Teknolojisi 01. 05 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Songül Çakmakçı, Yrd. Doç. Dr. Şükran Kuleaşan*

- S129 Stevia özü ilavesinin probiyotik yoğurtlarının bazı kalite ... H. Avni Kırmacı
- S154 Eşek sütünün özelliklerinin belirlenmesi Merve Şahintürk
- S155 Keçi sütlerinde somatik hücre sayısı ve ürün kalitesi arası ilişkiler Özgül Anitaş
- S183 Ayran üretiminde peyniraltı suyu ve transglutaminaz enzimi ... Ceren Akal

### **C2 Süt Teknolojisi 02. 05 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Özer Kınık, Yrd. Doç. Dr. Zerrin Y. Önür*

- S268 Soya yoğurdunun fonksiyonel özellikleri; Serap Fenderya
- S690 Keçi Sütü Kalite Fiyatlandırma Sistemlerinde Somatik Hücre Sayısı; Başak Çetinel
- S383 Süt ürünleri üretiminde somatik hücrelerin önemi: farklı bir bakış; A. Sibel Akalın
- S429 Yoğurdun mevzuattaki tanım ve endüstrideki üretimine ...; K. Sinan Dayısoylu

### **C3 Süt Teknolojisi 03. 05 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. A. Sibel Akalın, Yrd. Doç. Dr. Hande Baltacıoğlu*

- S473 Süt ürünlerinde lipozomların uygulama alanları; Aslı Akpınar
- S474 Çiğ süt peynirlerinin mikrobiyolojik açıdan yararları ve yol açtığı riskler; Özer Kınık
- S527 Peynirde gözenek oluşumu ve etkileyen faktörler; Aylin Türk
- S565 Himalaya tuzunun Beyaz Peynir üretiminde kullanımı; Yılmaz Özcan

**D1 Gıda Güvenliği 01. 05 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Hasan Yetim, Yrd. Doç. Dr. Şeniz Karabıyıklı*

- S114 5996 Sayılı gıda kanununun 29. madde gerekliliği ve pirinç ....; Sibel Özçakmak  
S247 Biyosensörler ve süt teknolojisindeki uygulamaları; A. Burçin Himmetağaoğlu  
S402 Avrupa Birliği entegrasyon sürecinde gıda güvenliğinde ....; İbrahim Çakır  
S406 Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı (EFSA) ve Türkiye ile ilişkiler; M. Nurseren Budak  
S432 Gıda ışınlamada bilgi eksikliği; Hilal B. D. Halkman

**D2 Gıda Güvenliği 02. 05 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Özkan Özden, Yrd. Doç. Dr. H. Murat Velioğlu*

- S621 Escherichia coli ve E. coli O157:H7'nin tuza adaptasyonu; Şehriban Uğuz  
S478 Gıda kaynaklı mikrobiyel hastalıklara neden olan virüsler; Gülten Tiryaki Gündüz  
S569 Konserve balıkların histamin içeriği ve yağ oksidasyonu ....; Şafak Ulusoy  
S578 Taklit, tağşiş ve tağyire Türkiye toplumunun bakış açısı; Ahmet Doğan Duman  
S693 Yüksek basınç teknolojisi ve su ürünlerinde kullanımı; Hatice Gündüz

**D3 Tahıl Teknolojisi 01. 05 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Muhammet Arıcı, Yrd. Doç. Dr. Mutlu P. Çelik*

- S232 Glutensiz ekmekte düşük kalite ve erken bayatlama ....; Semir Özge Özkoç  
S362 Bisküvi üretiminde fonksiyonel bir bileşen olarak uşkun kullanımı; Hafsa Doğan  
S420 Enkapsüle edilmiş biyoaktif bileşiklerin fırıncılık ürünlerinde; Nadide Seyhun  
S591 Pelemir (Cephalaria scyriaca) ekstrakt ilaveli ekmeklerde renk ....; Elif Şeyma Uslu

**E1 Gıda Kimyası 01. 05 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Süeda Çelik, Yrd. Doç. Dr. Emel Ünal Turhan*

- S237 Çaydan katma değeri yüksek yeni ürünler geliştirilmesi; Sena Saklar Ayyıldız  
S240 Şeker pancarı küspesinden pektin elde edilmesi ve gıdalarda katkı; ... Ayşe Bakan  
S266 Gıda endüstrisinde soya kaynaklı proteinlere alternatif...; L. Yurdaer Aydemir  
S289 At kestanesinde nişasta üretimi ve özelliklerinin tespiti; Ali Cingöz  
S318 Ayva çekirdeği ekstraktı ile stabilize edilmiş emülsiyonların NMR ....; Emrah Kırtıl

**E2 Gıda Kimyası 02. 05 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Mihriban Korukluoğlu, Yrd. Doç. Dr. Arzu Kavaz Yüksel*

- S387 Gıdalardaki fiziksel ve kimyasal değişimlerin izlenmesi, kalite ....; M. Halil Öztop  
S460 Katıfaz mikro ekstraksiyon tekniği ile Antakya koyu kahvesinin ....; Müge Arkadaş  
S483 Karadut suyu uçucu bileşenleri üzerine ısı işlemin etkisi; Yonca Karagül Yüceer  
S510 Gıdaların su içerikleri ve su aktivitelerinin fizikokimyasal anlamı ....; Mustafa Erbaş  
S614 Ayçiçek yağı deodorize atığından süper kritik ekstraksiyon ....; Öznur Karaoğlu

**06 Ekim 2016 Perşembe****A4 Gıda Mikrobiyolojisi 04. 06 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Aynur Gül Karahan, Yrd. Doç. Dr. Başar Uymaz Tezel*

- S425 Gümüş nanopartiküllerinin gıda patojenleri üzerindeki ....; Gamze Koçer  
S449 Antimikrobiyel madde içeren yenilebilir filmlerin ve kaplamaların ....; Dilara Özdemir  
S477 Aflatoksin M1 oluşumu ve değişimine süt ürünleri üretim ....; Merve Açu  
S507 Gıda sanayiinde ultraviyole ışığın yüzey uygulamaları; Turkuaz Ecem Saatli  
S536 Su ürünleri işleme tesisindeki mikrobiyel floranın değişiminde ticari ....; Aysu Besler

#### **A5 Gıda Mikrobiyolojisi 05. 06 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Zübeyde Öner, Yrd. Doç. Dr. N. Nilüfer D. Zorba*

- S529 Probiyotiklerin sağlığa etkilerini anlamada moleküler...; Burcu Kaplan Türköz
- S552 Manda peynirinin mikrobiyolojik özellikleri Gizem Taylan
- S593 Aspergillus ve Penicillium türlerinin tanımlanmasında Fourier...; A Handan Baysal
- S599 Amerikan Mikrobiyoloji Derneği (ASM) Türkiye Şubesi: ...; F. Yeşim Ekinci
- S447 Tüketime sunulan çeşitli gıda gruplarının Bacillus cereus ile ...; Fatih Çakmak

#### **A6 Gıda Biyoteknolojisi 01. 06 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Filiz Özçelik, Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer*

- S213 Türkiye'de ve dünya'da enzim modifiye peynir üretimi ve teknolojisi ...; Pelin Salum
- S282 Şarap fabrikası atıklarının mikrobiyel yolla kompostlanması; Gökşen Gülgör
- S304 Aromatize Şarap (Vermut) ve Temel Kimyasal Özellikleri; Burcu Öztürk
- S393 Transglutaminaz enziminin püskürtmeli-dondurarak kurutulması; İzzet Türker
- S506 Gıda biyoteknolojisinde mayaların önemi; Yekta Gezginç

#### **A7 Gıda Biyoteknolojisi 02. 06 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Filiz Özçelik, Yrd. Doç. Dr. Yeşim Soyer*

- S523 Mikrobiyel kaynaklı doğal gıda renklendiricileri...; Serap Duraklı Veliöğlü
- S535 Spirulina platensis'ten farklı besiyortamı koşullarında GLnA ...; O. Irmak Ş. Cebeci
- S572 Gıda olarak tüketilen tarım ürünlerinden biyoyakıt üretilebilir mi? ; Ayşe Avcı
- S590 Limon atıklarından mikrobiyel selüloz üretimi ve karakterizasyonu; Melih Güzel
- S612 Atık ekmeklerden biyoetanol üretimi; Ahmet Şükrü Demirci

#### **B4 Beslenme, Fonksiyonel Gıdalar 04. 06 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Feramuz Özdemir, Yrd. Doç. Dr. Münir Anıl*

- S574 Beslenme ile bilişim teknolojilerinin entegrasyonu: Bir oyun ...; Abdulkadir Şahiner
- S575 Dondurmada yağ ikame maddesi olarak bakteriyel selüloz...; Zahide Çetin
- S592 Doğal ürünlerin Tip-2 diyabete etkisi; Ebru Aydın
- S642 Stabilize keten tohumu katkısının tarhananın besinsel ...; Necati Barış Tuncel
- S722 Omega-3 Nanoemülsiyonun fiziksel ve oksidatif stabilitesinin...; Sibel Uluata

#### **B5 Tarım ve Gıda Etiği Vaka Analizleri Çalıştayı 06 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Moderatörler: Prof. Dr. Neyyire Yasemin Yalım & Prof. Dr Cemal Taluğ & Petek Ataman*

#### **B6 Gıda Analizleri 01. 06 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. İsmail Hakkı Boyacı, Yrd. Doç. Dr. Bekir Gökçen Mazi*

- S166 Gıdalarda polifenolik bileşenlerin tespitinde kullanılan analitik ...; Fatih Tozoğlu
- S202 Fourier Transform Infrared (Kızılötesi) spektroskopisi kullanılarak bal ...; Nur Çebi
- S310 Mısır yağında yağ asitlerinin UV-Vis spektroskopisi ve ...; Fatih Kahrıman
- S357 Su ürünlerinin kalite değerlendirmesinde bilgisayarlı resim ...; Mutlu Pilavtepe Çelik
- S409 Işınlanmış baharat ve otların tespitinde CW-OSL tekniğinin ...; Talat Aydın

#### **B7 Gıda Analizleri 02. 06 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Hüseyin Erten, Yrd. Doç. Dr. Amin Burçin Özvural*

- S508 Gıdalarda tağşişinin belirlenmesinde kullanılan moleküler yöntemler; Sevgin Dıblan
- S520 Lazer indüklenmiş plazma spektroskopisi (LIBS) ...; İsmail Hakkı Boyacı
- S617 Jelatin ve jelatin içeren ürünlerde DNA izolasyon yöntemi ...; Mediha Esra Yayla
- S648 Sofralık zeytin ve zeytinyağında duyu analizin önemi; Osman Onur Kara
- S688 Gıda mühendisliğinde optimizasyon ve modelleme ...; Onur Özdikicierler

#### **C4 Gıda Mühendisliği 01. 06 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Serpil Şahin, Yrd. Doç. Dr. Sezin Tuta*

- S193 Farklı ön işlemler uygulanmış soğanın kurutulmasında kurutma ...; Hasan Vardin
- S196 Ön işlemlerin kiraz meyvesinin kurutma karakteristiklerine etkisi; Name Sarıkulak
- S288 Yeşil çaydan L-Teanin ekstraksiyon optimizasyonu ve...; Nihan Sağcan
- S309 Meyve suyu endüstrisi katı atığından elde edilen aktif karbon ile ...; Dilek Angın
- S246 Eriğin yapay kurutucular ile kurutulması; Dilay Kart

#### **C5 Gıda Mühendisliği 02. 06 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Gülüm Şumnu, Yrd. Doç. Dr. Elif Yolaçaner*

- S322 Mikroenkapsüle nane tozundan soğuk çay üretimi ve duyusal ...; Hamza Alaşalvar
- S378 Vakum altında ohmik evaporasyon işleminin vişne suyuna...; Serdal Sabancı
- S384 Farklı mikrodalga güçlerinin ve ürün kalınlıklarının kırmızı pancar ...; Meryem Talih
- S444 Gıdaların dondurulmasında manyetik alan uygulamasının ....; Gülşah Çalışkan
- S522 Meyve suyu endüstrisinde yeni konsantrasyon teknikleri; Hamza Bozkır

#### **C6 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi 01. 06 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Taner Baysal, Yrd. Doç. Dr. M. Zeki Durak*

- S117 Malatya kayısılarına uygulanan UV-C ışınlama işleminin ...; Bengi Hakgüder Taze
- S176 Üzümün kurutulmasında uygulanan ön işlemlerin kurutma süresine ...; Özgün Kaya
- S367 Üzüm pekmezinin santrifüj ile dondurarak konsantrasyonu; Burcu Bektaş
- S295 Aktif polietilen ambalaj malzemesinin kivi meyvesi fiziksel...; Zehra Ayhan

#### **C7 Meyve Sebze İşleme Teknolojisi 02. 06 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Zehra Ayhan, Yrd. Doç. Dr. Nadide Seyhun*

- S526 Pastörizasyon işleminin kozan misket portakalından elde edilen ...; Kemal Şen
- S534 Sıcak ve soğuk işleme yöntemleriyle domates salçası üretiminin ...; Burçak Uçar
- S589 Demleme metodu, demleme süresi, limon ve bal ilavesinin ...; Maide Havva Kayır
- S162 Meyve suyu endüstrisi atıklarının katma değerli ürünlere ...; Oktay Yemiş
- S272 Patojen mikroorganizma taşıyan gıda işçisinin kontrolünde ...; Nezih Müftügil

#### **D4 Et Teknolojisi 01. 06 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Aydın Öztan, Yrd. Doç. Dr. Süleyman Kök*

- S123 Farklı bitkisel liflerin ham ve kızartılmış tavuk köftelerdeki bazı ...; M. Tahsin Yılmaz
- S228 Ayçekirdeğinin köfte yapımında kullanım olanağının araştırılması; Yağmur Ergün
- S303 Yenilebilir filmle sarılarak pişirilen piliç eti üzerine filmin ...; Mustafa Kemal Uslu
- S365 Köfte örneklerinin aktif paketleme ile muhafazası; Ayşegül Aytekin
- S438 Köfte üretiminde gluten içermeyen bir katkı olarak kinoa kullanımı; Çisem Sucu

#### **D5 Et Teknolojisi 02. 06 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Mükerrerem Kaya, Yrd. Doç. Dr. Serap D. Velioğlu*

- S531 Raman spektroskopisinin et tür tayininde kullanım olanakları; Hasan Murat Velioğlu
- S605 Pastırmanın lipid ve protein oksidasyonu üzerine kırmızı lahana ...; Ebru Erdemir
- S629 Sığır eti gevrekliğini belirlemede CAST ve CAPN1 genlerindeki ...; Süleyman Kök
- S634 Et ürünlerinde farklı hayvan türlerinin ELISA tekniği ile tespit; Süleyman Kök
- S209 Karides atıklarından kitin ve kitosan üretimi: optimizasyon ve ...; Kader Tokatlı

### **D6 Geleneksel Gıdalar 01. 06 Ekim 2016 Saat 14<sup>15</sup>-15<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Yonca K. Yüceer, Yrd. Doç. Dr. Mehmet Tokatlı*

- S632 Ülkemizde ve dünyada tarhana, Ferid Aydın
- S143 Tarhana geleneğine farklı yaklaşımlar, Fatma Işık
- S361 Sofralık yeşil zeytinin ultrasonik ortamda tatlandırılması .. ; Şükran Kuleaşan
- S368 Salamura asma yaprağı üretimi ve pazarlanmasında gıda ..., Mehmet Gülcü

### **D7 Gıda Mevzuatı ve Politikaları 01. 06 Ekim 2016 Saat 16<sup>15</sup>-17<sup>45</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Tunay Durgun, Yrd. Doç. Dr. Zafer Erbay*

- S101 İş sağlığı ve iş güvenliğinin gıda sanayindeki yeri ve uygulamaları; Abdi Kösem
- S104 Türkiye meyve suyu sanayinin hammadde gereksinimi ve ...; Y Birol Saygı
- S619 Helal gıda denetiminde jelatin, glutamat ve L-sisteinin ...; Canan Ekinci Doğan
- S236 Türkiye'de gıda sanayiinde AR-GE çalışmalarının durumu ...; Zeynep Bakkaloğlu
- S699 Gıda sektöründe bilgi kirliliğinin sosyolojik altyapısı ve ...; Fahri Yemişçioğlu

### **E3 Gıda Mevzuatı ve Politikaları 02. 06 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-10<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Aykut Aytaç, Yrd. Doç. Dr. Banu Koç*

- S445 Türkiye'de coğrafi işaretlemenin dünü, bugünü, yarını; Yahya Kemal Avşar
- S105 TPE\* coğrafi işaret tescil belgesine sahip peynirlerin üretim ...; Zerrin Y. Önür
- S679 Gıda otantisitesini belirlemede spektroskopik ve kromatografik...; İrem Karaaslan
- S687 Gıda sektöründe coğrafi işaretleme süreci ve temel bileşen ...; Fahri Yemişçioğlu
- S261 Coğrafi işaretli ürünlerde tüketici algısının değerlendirilmesi ...; Mısra Çakaloğlu

### **E4 Yeni Gıdalar 01. 06 Ekim 2016 Saat 11<sup>00</sup>-12<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Turgut Cabaroğlu, Yrd. Doç. Dr. S. Sümeyra T. İnan*

- S168 İkili emülsiyon yöntemi ile mayonezdeki yağ miktarının azaltılması; Merve Yıldırım
- S169 Keçiboynuzu unu ile hazırlanan glutensiz keklerin kalite ...; Eda Berk
- S356 Püskürterek kurutma yöntemi ile balın biyoaktif bileşenlerinin ...; Ceren Mutlu
- S555 Türkiye'de yabancı olarak yetişen karahindiba bitkisi ...; F. Şeyma Bayraktar
- S639 Şeker pancarı posası tozu ve selüloz lifi kullanımının glütensiz ...; Hülya Çakmak

## **07 Ekim 2016 Cuma**

### **A8 Tarımsal Üretim 01. 07 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-11<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. Yahya Kemal Avşar, Yrd. Doç. Dr. Zerrin Yüksel*

- S476 Fermente gıdalar ve pestisit kalıntıları: Pestisitlerin transformasyonu ...; Ecem Akan
- S496 Ege sahil kuşağına uygun kavuzsuz yulaf çeşidinin geliştirilmesi ...; Özge Yıldız
- S553 Pestisitlerin gıda güvenliğine etkisi ve uygulamalar; Selda Arslan
- S567 Arpa (*Hordeum vulgare* L.) bitkisinde mikrobiyel gübrelerin ...; Çiğdem Küçük
- S568 *Amaranthus* türlerinin in vitro çimlenmesi üzerine farklı tuz ...; Cenap Cevheri

### **B8 Serbest Bildiriler 01. 07 Ekim 2016 Saat 09<sup>00</sup>-11<sup>30</sup>**

*Oturum Başkanları: Prof. Dr. A. Kadir Halkman, Yrd. Doç. Dr. Hakan Erinç*

- S122 Gıda ve tekstil ürünlerinde simbiyosis; Sema Palamutçu
- S297 Her kahvenin bir müşterisi vardır; Ahmet Polat
- S331 Fenilketonüri hastalığı ve fenilketonüri hastalarına yönelik gıda üretimi; Özlem Kılıç
- S530 *Prunella vulgaris* ve *Sambucus nigra* bitkilerinin antibakteriyel.. Melike Nur Tosun
- S738 Etkin Difüzyon Katsayısı ve Aktivasyon Enerjisi Değerlerinin ...; Bilgehan Polatoğlu

## Sosyal Programlar

04 Ekim 2016 saat 18<sup>30</sup> Açılış Kokteyli; Balkan Kongre Merkezi (ücretsiz)

05 Ekim 2016 saat 18<sup>30</sup> Beraberce bir yerlere gidelim (kişisel ücretli)

06 Ekim 2016 saat 18<sup>30</sup> Gala Yemeği (ücretli)

07 Ekim 2016 saat 13<sup>30</sup> Edirne turu (ücretli)

08 Ekim 2016 Bir günlük Balkan turu (ücretli)

08-09 Ekim 2016 İki günlük Balkan turu (ücretli)